



Świderki w sosie grzybowym z kiełbasą i suszonymi pomidorami

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron świderki - 200 gramów
- kiełbasa jałowcowa - 200 gramów
- Fix Świderki z kiełbasą w sosie grzybowym Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 150 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- pomidory suszone - 100 gramów
- papryczka chili - 1 sztuka
- śmietana 18% - 150 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Makaron ugotuj al dente według zaleceń producenta.
2. Na patelni rozgrzej olej, podsmaż kiełbasę i usuń nadmiar tłuszczu.
3. Dodaj posiekany czosnek, chili i pokrojoną w piórka cebulę, smaż chwilę.
4. Całość zalej Fixem Knorr rozmieszonym w 150 ml wody i 150 ml śmietany. Dodaj makaron i suszone pomidory. Całość gotuj na wolnym ogniu przez około 5 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl